

15/9/1 (Item 1 from file: 51)  
DIALOG(R)File 51:Food Sci.&Tech.Abs  
(c) 2003 FSTA IFIS Publishing. All rts. reserv.

00756256 1998-03-q0032 SUBFILE: FSTA  
(Preserved hot souffle and its manufacture.)  
Robuchon, J.  
PATENT CO.: French Patent Application 1997  
PATENT NO.: FR 2 744 885 A1  
NOTE: FR 96-02073 (960220)  
DOCUMENT TYPE: Patent  
LANGUAGE: French

Precooked **souffle** products which are preserved in **sealed**  
glass jars are described. The **souffles** are made from a mixture of dry  
egg white, reconstituted dried milk and egg yolks, and precooked at 98  
DEGREE C for 45 min. Cooking of the preserved products may be completed by  
heating in an oven at 200 DEGREE C prior to consumption. (From summ.)

DESCRIPTORS (HEADINGS): EGG PRODUCTS; PATENTS; PRESERVATION

DESCRIPTORS: SOUFFLES

SECTION HEADINGS: Eggs & egg products (SC=q)

?

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE  
PARIS

①1 N° de publication :  
(à n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction)

**2 744 885**

②1 N° d'enregistrement national : **96 02073**

⑤1 Int Cl<sup>6</sup> : A 23 P 1/14, A 23 L 1/32

①2

**DEMANDE DE BREVET D'INVENTION**

**A1**

②2 Date de dépôt : 20.02.96.

③0 Priorité :

④3 Date de la mise à disposition du public de la  
demande : 22.08.97 Bulletin 97/34.

⑤6 Liste des documents cités dans le rapport de  
recherche préliminaire : *Ce dernier n'a pas été  
établi à la date de publication de la demande.*

⑥0 Références à d'autres documents nationaux  
apparentés :

⑦1 Demandeur(s) : *ROBUCHON JOEL — FR.*

⑦2 Inventeur(s) :

⑦3 Titulaire(s) :

⑦4 Mandataire : *LERNER ET ASSOCIES.*

⑤4 **SOUFFLE CHAUD POUR CONSERVE ET SON PROCÉDE DE PREPARATION.**

⑤7 L'invention se rapporte à un soufflé chaud pour  
consERVE et à son procédé de préparation.

Conformément à l'invention, il est possible de préparer  
un appareil operculé en verrines précuit et de le faire cuire  
juste avant consommation par simple passage au four à  
sec à 200°C. La préparation se fait à partir d'un mélange  
de blancs d'œufs séchés, de lait en poudre reconstitué et  
de jaunes d'œufs travaillé convenablement et précuit au  
four à vapeur à 98°C pendant 45 minutes.

**FR 2 744 885 - A1**



5                   La présente invention se rapporte à un  
procédé de préparation d'un soufflé chaud de conserve  
ainsi qu'à la préparation de conserves pour soufflé  
chaud obtenues selon ce procédé.

10                   L'invention a pour objet une recette  
d'appareil à soufflé chaud de conserve par laquelle on  
obtient le même résultat que pour un soufflé classique.

                  A ce jour, et à la connaissance du  
demandeur, il n'existe pas de recette de ce type  
permettant, lors de la deuxième cuisson d'obtenir le  
15                   gonflement du soufflé, comme dans un soufflé classique,  
sans vide d'air et sans apport de gaz.

                  Un avantage particulier de l'invention est  
qu'elle est adaptée aussi bien aux soufflés salés  
qu'aux soufflés sucrés ; elle permet d'autre part une  
20                   grande diversité dans le choix des parfums qui sont  
ajoutés.

                  Le soufflé conforme à l'invention subit  
deux cuissons au four ; la première permet de préparer  
l'appareil à soufflé de conserve, tandis qu'à la  
25                   deuxième cuisson, l'appareil se développe comme un  
soufflé classique.

                  Le procédé de préparation d'un soufflé  
chaud de conserve conforme à l'invention se caractérise  
en ce qu'il consiste à :

30                   - mélanger ensemble du blanc d'oeuf séché,  
un agent de foisonnement à base de graisse végétale et  
un émulsifiant, épaississant tel qu'un amidon  
alimentaire modifié ;

                  - reconstituer la quantité de lait  
35                   nécessaire à partir de lait en poudre ;

- mélanger au batteur en prenant soin de ne pas dépasser la température voisine de 18°C ;

- après mise au repos pendant une à deux minutes, ajouter de la crème et des jaunes d'oeufs ;

5 - travailler ensuite le mélange en foisonnement pendant environ 15 minutes ;

- mouler en verrines et operculer ;

- mettre en cuisson vapeur pendant 45 minutes à 98°C ;

10 - refroidir à 65°C et maintenir pendant 18 minutes à cette température ;

- réfrigérer rapidement à 2°C ;

- et avant utilisation, désoperculer les verrines et les faire cuire à 200°C pendant 17 minutes dans un four sec pour servir aussitôt.

15 L'invention vise également une préparation de conserve pour soufflé chaud caractérisée en ce qu'elle consiste en une préparation mise en verrines operculées, prêtes à cuire au four à sec à 200°C, comme décrit ci-dessus.

L'invention et sa mise en pratique apparaîtront plus clairement à l'aide de la description qui va suivre de deux préparations, l'une pour soufflé sucré, l'autre pour soufflé salé.

25 Ingrédients mis en oeuvre

Pour 10 portions :

	Coarse instant clearjel (marque déposée)	0,150 kg
	Blanc d'oeuf spray (marque déposée)	0,070
	FIS (marque déposée)	0,150
30	* Jaunes d'oeufs salé 10 % Liot	0,250
	Crème fraîche 38 % MG	0,220
	Eau	1,760
	Poudre de lait entier	0,240
35	Poids total	2,840
	(ou 3,040 si appareil sucré)	

\* Pour les soufflés sucrés, remplacer les 250 g de jaunes salés par 450 g de jaunes sucrés.

Jaune d'oeuf Liot salé à 10 %

Jaune d'oeuf Liot sucré à 50 %

5 "Coarse instant clearjel" est un produit du commerce ("CLEARJEL" marque déposée) qui est un amidon modifié H de maïs usuellement utilisé en tant qu'agent d'épaississement et de stabilisation notamment pour des crèmes et des sauces émulsionnées.

10 Le blanc d'oeuf "spray" (marque déposée) est un blanc d'oeuf séché spécial pâtissier mis dans le commerce par la société LIOT.

FIS (marque déposée) est un agent de foisonnement à base de graisse végétale entrant dans de  
15 nombreuses préparations alimentaires ; ce produit est commercialisé auprès de la société FOOD INGREDIENTS SPECIALITIES.

Le jaune d'oeuf Liot est un jaune d'oeuf salé ou sucré, selon le cas, préparé par la société  
20 LIOT et disponible dans le commerce notamment sous le nom de marque "BELVEDERE".

#### Préparation de l'appareil

On mélange ensemble le blanc d'oeuf,  
25 l'agent épaississant "clearjel" et l'agent de foisonnement "FIS" ; le mélange s'effectue au batteur par exemple pendant 45 secondes puis on laisse reposer quelques minutes, par exemple 4 minutes.

On reconstitue ensuite le lait en  
30 incorporant l'eau à la poudre de lait ; on filtre, puis dans le batteur en première vitesse (vitesse lente) avec les poudres mélangées, on incorpore le lait. On mélange ainsi l'appareil pendant par exemple une minute trente, après quoi on passe en deuxième vitesse pendant  
35 environ 30 secondes.

On vérifie la température de l'appareil qui ne doit pas dépasser de préférence 18°C.

On passe ensuite en grande vitesse pendant par exemple 2 minutes 30.

5                    On arrête et on laisse reposer 2 minutes.  
On récupère tout le poids de l'appareil et l'on ajoute la crème à 38 % de matière grasse et les jaunes d'oeufs, soit 250 grammes de jaunes salés pour une préparation de soufflé salé, ou 450 grammes de jaunes  
10 d'oeufs sucrés pour une préparation de soufflé sucré.  
On observe que dans les deux cas la même quantité de jaunes d'oeufs, à savoir 225 grammes est utilisée, compte tenu de la proportion de sel et de sucre, 10 % pour le jaune d'oeuf salé, 50 % pour le jaune d'oeuf  
15 sucré.

Le mélange est travaillé en foisonnement pendant par exemple 15 minutes à grande vitesse.

On moule ensuite pour remplir chaque verrine et on opercule.

20                    On met en cuisson vapeur pendant 3/4 d'heure à 98°C.

Après cuisson, on refroidit à 65°C et l'on maintient à cette température pendant 18 minutes pour obtenir une parfaite osmose. On descend ensuite la  
25 température des soufflés à 2°C le plus rapidement possible.

Le produit de conserve est prêt. Avant sa consommation en soufflé chaud, il suffit après désoperculation des verrines de leur faire subir une  
30 seconde cuisson dans un four à sec à 200°C pendant 17 minutes.

Bien entendu, les proportions indiquées dans les recettes données ci-dessus peuvent être modifiées et divers ingrédients peuvent être ajoutés,  
35 pourvu que soit respectées les étapes essentielles du procédé ainsi que les proportions générales indiquées.

En particulier, bien qu'il soit plus sûr au niveau du résultat de partir de produits manufacturés tels que lait en poudre et jaunes d'oeufs traités, on pourra aussi partir de produits frais.

**REVENDEICATIONS**

1.- Procédé de préparation d'un soufflé chaud de conserve caractérisé en ce qu'il consiste à :

- mélanger ensemble du blanc d'oeuf séché,  
5 un agent de foisonnement à base de graisse végétale et un émulsifiant, épaississant tel qu'un amidon alimentaire modifié ;
- reconstituer la quantité de lait nécessaire à partir de lait en poudre ;
- 10 - mélanger au batteur en prenant soin de ne pas dépasser une température voisine de 18°C ;
- après mise au repos pendant une à deux minutes, ajouter de la crème et des jaunes d'oeufs ;
- travailler ensuite le mélange en  
15 foisonnement pendant environ 15 minutes ;
- mouler en verrines et operculer ;
- mettre en cuisson vapeur pendant environ 45 minutes à 98°C ;
- refroidir à 65°C et maintenir pendant  
20 environ 18 minutes à cette température ;
- réfrigérer rapidement à 2°C ;
- et avant utilisation, désoperculer les verrines et les faire cuire à 200°C pendant 17 minutes dans un four sec pour servir aussitôt.

25 2.- Procédé, selon la revendication 1, caractérisé en ce que le premier mélange de poudre comprend environ :

- 150 g d'amidon modifié, par exemple de type "clearjel" (marque déposée) ;
- 30 - 70 g de blanc d'oeuf, par exemple de type "spécial pâtissier" de la société LIOT ;
- 150 g d'un agent de foisonnement à base de graisse végétale, par exemple de type FIS (marque déposée) ;
- 35 ceci pour un poids total d'appareil de l'ordre de 3 kilogrammes.



3.- Procédé, selon la revendication 2, caractérisé en ce qu'on incorpore les poudres dans deux litres de lait reconstitués.

5 4.- Procédé, selon la revendication 2 ou la revendication 3, caractérisé en ce qu'on utilise 220 g de crème à 38 % de matière grasse.

10 5.- Procédé, selon l'une des revendications précédentes, caractérisé en ce qu'on utilise 225 g de jaunes d'oeufs avec adjonction de sel ou de sucre selon le cas.

15 6.- Procédé, selon l'une des revendications précédentes, caractérisé en ce qu'avant d'incorporer les poudres mélangées au lait, on laisse reposer le mélange des poudres pendant quelques minutes, par exemple 4 minutes.

20 7.- Préparation de conserve pour soufflé chaud caractérisée en ce qu'elle consiste en une préparation mise en verrines operculées, prêtes à cuire au four à sec à 200°C comme décrit dans l'une quelconque des revendications 1 à 6.